MODULAR
PROFESSIONAL

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.153.01

IT	**FRIGGITRICE GAS SERIE 6**
GB	**GAS FRYER SERIES 6**
DE	**GASFRITTEUSE SERIE 6**
FR	**FRITEUSES À GAZ SÉRIE 6**
ES	**FREIDORA GAS SERIE 6**

CE 0049

MOD. 60/30 FRG
MOD. 60/60 FRG

ITALIANO	*INDICE*

1. AVVERTENZE 4

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" – APPARECCHIATURE A GAS 4

3.TABELLA DATI TECNICI - FRIGGITRICI 5

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS 5

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO 6

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA 6

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI 6

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A" 6

4.4 CONTROLLO PERDITE GAS 6

5. MANUTENZIONE 6

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FRG 6

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO 6

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE 6

6.1 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI FRIGGITRICE 6

6.2 TEMPERATURE INDICATIVE DELLA MANOPOLA DELLA VALVOLA 6

6.3 SPEGNIMENTO BRUCIATORI FRIGGITRICE 7

6.4 SPEGNIMENTO TOTALE FRIGGITRICE 7

6.5 TERMOSTATO DI SICUREZZA 7

6.6 CARICO OLIO 7

6.7 SCARICO DELLA VASCA 7

7. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA 7

8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE 20

9. DATI DI TARGA 21

10. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG 22

11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871 23

ENGLISH	*INDEX*

1. WARNINGS 4

2. COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES – GAS APPLIANCES 4

3. TECHNICAL DATA TABLE - FRYERS 8

3.1 GAS CHARACTERISTICS 8

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER 9

4.1 APPLIANCE INSTALLATION 9

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES 9

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES 9

4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS 9

5. MAINTENANCE 9

5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - FRYER 9

5.2 CHANGING SPARE PARTS 9

6. USER INSTRUCTIONS 9

6.1 LIGHTING THE FRYER BURNERS 9

6.2 APPROXIMATE TEMPERATURE OF THE VALVE KNOB 9

6.3 TURNING THE FRYER BURNERS OFF 9

6.4 TURNING THE FRYER OFF COMPLETELY 9

6.5 SAFETY THERMOSTAT 10

6.6 OIL LOAD 10

6.7 EMPTYING THE BOWL 10

7. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE 10

8. INSTALLATION DIAGRAMS 20

9. TECHNICAL DATA 21

10. EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG 22

11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871 23

DEUTSCH	*INHALSVERZEICHNIS*

1. HINWEISE 4

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN „EWG"-RICHTLINIEN FÜR GASGERÄTE 4

3. TABELLE TECHNSICHE DATEN - FRITTEUSEN 11

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN 11

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR 12

4.1 INSTALLATION DES GERÄTES 12

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN 12

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE TYP "A" 12

4.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN 12

5. WARTUNG 12

5.1 UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – FRITTEUSE 12

5.2 AUSTAUSCH ERSATZTEILE 12

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 12

6.1 EINSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER 12

6.2 TEMPERATURANGABEN AUF DEM VENTIL-DREHSCHALTER 13

6.3 AUSSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER 13

6.4 KOMPLETTES AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE 13

6.5 SICHERHEITSTHERMOSTAT 13

6.6 BEFÜLLEN DES BECKENS MIT ÖL 13

6.7 BECKEN ENTLEEREN 13

7. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE 13

8. INSTALLATIONSSCHEMEN 20

9. TECHNISCHE DATEN 21

10. DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE MOD. 60/30 FRG UND 60/60 FRG 22

11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871 23

FRANÇAIS	*SOMMAIRE*

1. RECOMMANDATIONS 4

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE" – APPAREILS À GAZ 4

3. FICHE TECHNIQUE - FRITEUSES 14

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES DIFFÉRENTS GAZ 14

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR AGRÉÉ 15

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL 15

4.2 DISPOSITIONS LÉGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS 15

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A" 15

4.4 CONTRÔLE PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ 15

5. MAINTENANCE 15
5.1 ADAPTATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ – FRITEUSE 15
5.2 REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES 15
6. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 15
6.1 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE 15
6.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES DE LA MANETTE DE LA VANNE 16
6.3 EXTINCTION DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE 16
6.4 EXTINCTION COMPLÈTE DE LA FRITEUSE 16
6.5 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 16
6.6 REMPLISSAGE DE LA CUVE 16
6.7 VIDANGE DE LA CUVE 16
7. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE 16
8. SCHEMAS D'INSTALLATION 20
9. DONNÉES TECHNIQUES 21
10. ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG 22
11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871 23

ESPAÑOL	*ÌNDICE*

1. ADVERTENCIAS 4
2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" - APARATOS DE GAS 4
3. TABLA DATOS TÉCNICOS – FREIDORAS 17
3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES 17
4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO 18
4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO 18
4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES 18
4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A" 18
4.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS 18
5. MANTENIMIENTO 18
5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - FRG 18
5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO 18
6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 18
6.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES FREIDORA 18
6.2 TEMPERATURAS INDICATIVAS DEL MANDO DE LA VÁLVULA 18
6.3 APAGADO QUEMADORES FREIDORA 19
6.4 APAGADO TOTAL DE LA FREIDORA 19
6.5 TERMOSTATO DE SEGURIDAD 19
6.6 CARGA ACEITE 19
6.7 VACIADO DE LA CUBA 19
7. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO 19
8. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN 20
9. DATOS TÉCNICOS 21
10. TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG 22
11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871 23

ITALIANO | *MANUALE D'USO*

QUESTO APPARECCHIO E' DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" – APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma:

"ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 DM 26/06/1990"

ENGLISH | *USER'S MANUAL*

THIS APPLIANCE HAS BEEN MADE FOR COOKING FOOD AND MUST ONLY BE USED BY PROFESSIONALLY SKILLED PERSONNEL IN THE WAY DESCRIBED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

1. WARNINGS

- Read this handbook through carefully as it provides important information for a safe installation, use and maintenance.
- Keep this handbook in a safe place for future reference.
- Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- Only call one of the manufacturer's authorised technical assistance centres for repairs and demand original spare parts.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES – GAS APPLIANCES

This appliance has obtained the "CE" type approval certificate as it complies with the acceptance tests carried out in accordance with the following standard:
"ESSENTIAL REQUIREMENTS ANNEX I EEC DIRECTIVE 90/396 MD 26/06/1990"

DEUTSCH | *MONTAGEANLEITUNG*

DIESES GERÄT IST FÜR DAS GAREN VON LEBENSMITTELN BESTIMMT UND MUSS AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG BENUTZT WERDEN.

1. HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- Die Bedienungsanleitung ist für weiteren Konsultationen sorgfältig aufzubewahren.
- Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten muss ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN „EWG"-RICHTLINIEN FÜR GASGERÄTE

Dieses Gerät hat das „EG" Genehmigungs-Zertifikat erhalten, da es den Abnahmeprüfungen entsprechend der Norm, entspricht:
„WESENTLICHE ANFORDERUNGEN DER EWG-RICHTLINIEN 90/396 vom 26/06/1990"

FRANÇAIS | *MODE D'EMPLOI*

CET APPAREIL EST DESTINÉ À LA CUISSON DES ALIMENTS ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES PROFESSIONNELS QUALIFIÉS, EN RESPECTANT LES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS CE LIVRET.

1. RECOMMANDATIONS

- Lire attentivement ce livret d'instructions car il fournit des indications importantes sur la sûreté de l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
- Conserver soigneusement ce livret afin de pouvoir le consulter en cas de nécessité.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz ne doivent être effectuées que par un personnel professionnellement qualifié.
- Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant ; exiger toujours des pièces détachées originales.

Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sûreté de l'appareil.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE" – APPAREILS À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", ayant répondu aux paramètres des bancs d'essais effectués selon la norme :
"EXIGENCES ESSENTIELLES ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 DM 26/06/1990"

ESPAÑOL | *INSTRUCCIONES DE USO*

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL PROFESIONAL CUALIFICADO Y DE LA MANERA INDICADA EN ESTA MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1. ADVERTENCIAS

- Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y exigir piezas de repuesto originales.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" - APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma:
"EXIGENCIAS BÁSICAS, ANEXO I DIRECTIVA CEE 90/396 DM 26/06/1990"

3.TABELLA DATI TECNICI - FRIGGITRICI

MODELLO	BRUCIATORI N° x kW	CAPACITA' VASCA L	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	METANO G20 20 mbar
60/30 FRG	2 x 3,4	8	6,8	0,528	0,720	95L	140L
60/60 FRG	4 x 3,4	8+8	13,6	1,056	1,440	95L	140L
UGELLO PER PILOTA BRICIATORI						30	51

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFICO INF.	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C4H10	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C3H8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar: 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza: 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e posizionarla sempre sotto una cappa di aspirazione.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzione infortuni.
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione, che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate, (V. Tabelle Dati Tecnici), come apparecchi a gas di tipo "A" non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

5. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FRG

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato
- Gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon
- Sostituzione ugello bruciatore (fig. 1):
  togliere il cruscotto (20) e sostituire gli ugelli (30) secondo il tipo di gas (vedi tabella DATI TECNICI).
- Sostituzione ugello bruciatore pilota:
  togliere il cruscotto (20), svitare il dado del bruciatore pilota e sostituire l'ugello (19) secondo il tipo di gas (vedi tabella DATI TECNICI).
- Regolazione dei bruciatori, verifica pressioni di alimentazione e funzionamento:
  effettuata la sostituzione degli ugelli, verificare che le pressioni del gas, sia in entrata che in uscita della valvola, siano quelle riportate sulla tabella DATI TECNICI. Per fare questo, togliere le viti situate sulla presa di pressione (11) della valvola (1), inserire un tubo di gomma collegato ad un manometro e controllare la pressione. Se la pressione in entrata, dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.
- Regolazione bruciatore pilota:
  il bruciatore non necessita di alcuna regolazione. Qualora si rendesse necessaria una regolazione, agire sulla vite PILOT della valvola di sicurezza (1), vedi fig. 2.
- Regolazione del minimo – bruciatore:
  la valvola ha funzionamento acceso/spento, quindi non necessita di regolazione.

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

- Valvola termostatica (6):
  togliere il cruscotto (1), svitare i raccordi di collegamento entrata (9) ed uscita (10). Svitare il raccordo (11) tubetto pilota e la termocoppia (12). Svitare le viti (13) di fissaggio della valvola al supporto. Sfilare il bulbo del termostato (31) dalla vasca (14).
  Sostituire la valvola e rimontare il tutto controllando che il bulbo del termostato della valvola (31) sia inserito nell'apposito tubetto di protezione.
- Termostato di sicurezza (8):
  svuotare la vasca dall'olio, svitare il premistoppa (16), estrarre il bulbo del termostato (8), sostituire il termostato. Rimontare il tutto controllando che il bulbo del termostato di sicurezza sia inserito nell'apposito tubetto di protezione.
- Termocoppia (12):
  svitare la termocoppia (12) dalla valvola (6) e dal pilota (17), quindi sostituirla.
- Candela di accensione (18):
  svitare il dado di fissaggio candela (19) al pilota e sostituire la candela.
- Accenditore piezoelettrico (20):
  sfilare il cavo di collegamento candela, svitare il dado di fissaggio del piezoelettrico al cruscotto e sostituirlo.
- Sostituzione bruciatore (27):
  svitare le due viti di fissaggio del bruciatore alla vasca, svitare il dado (28) di fissaggio del portaugello (29). Sostituire il bruciatore e rimontare il tutto.

N.B.: Dopo ogni sostituzione o riparazione, controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi. Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

6.1 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI FRIGGITRICE

Accensione fiamma pilota:
Accertarsi che la manopola della valvola di sicurezza termostatica sia sulla posizione CHIUSO (simbolo ✷). Premere a fondo il pulsante ✷ e mantenendolo premuto, spingere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. La fiamma pilota si accenderà automaticamente.
Verificare l'accensione attraverso la feritoia (21) sul cruscotto dell'apparecchiatura.
Tenere premuto il pulsante (24) della valvola per 10-15 secondi allo scopo di permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo.
Nel caso che il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.

Accensione dei bruciatori e regolazione della temperatura:
Dopo aver acceso la fiamma pilota, ruotare la manopola (22) della valvola di sicurezza termostatica (6) nella posizione da minimo 1 a massimo 8 (gli altri numeri indicano le temperature intermedie). I bruciatori si accendono automaticamente e una volta raggiunta la temperatura prefissata con la manopola, la valvola termostatica spegnerà i bruciatori e li riaccenderà nuovamente quando la temperatura sarà scesa.

6.2 TEMPERATURE INDICATIVE DELLA MANOPOLA DELLA VALVOLA

Pos. 1 = 100°C	Pos. 2 = 110°C	Pos. 3 = 125°C
Pos. 4 = 135°C	Pos. 5 = 145°C	Pos. 6 = 160°C

Pos. 7 = 170°C Pos. 8 = 180°C

Tolleranza ± 10%

6.3 SPEGNIMENTO BRUCIATORI FRIGGITRICE

Ruotare la manopola fino alla posizione ✷. I bruciatori si spegneranno e rimarrà accesa solo la fiamma pilota.

6.4 SPEGNIMENTO TOTALE FRIGGITRICE

Premere a fondo il pulsante ● (23), quindi rilasciarlo. Con questa operazione si chiude il passaggio del gas ai bruciatori e al bruciatore pilota. Il pulsante rimarrà premuto automaticamente per 1 minuto, quindi ritornerà nella posizione iniziale. Solo a questo punto, la friggitrice potrà essere rimessa in funzione, se necessario, ripetendo le operazioni dall'inizio.

6.5 TERMOSTATO DI SICUREZZA

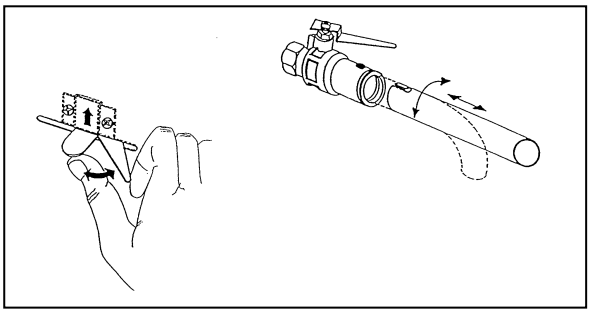
Oltre alla valvola di sicurezza termostatica (1), l'apparecchio dispone anche di un termostato di sicurezza (8) situato all'interno del cruscotto, che interviene qualora la valvola di sicurezza termostatica non spenga i bruciatori nel momento in cui l'olio ha raggiunto la temperatura massima.
Se si verifica l'intervento del termostato di sicurezza, ricercare subito la causa e, se necessario, sostituire il pezzo non funzionante. Per riaccendere i bruciatori, occorre prima spingere il pulsante rosso posto sul termostato di sicurezza.

6.6 CARICO OLIO

Verificare che il rubinetto scarico vasca sia chiuso. Caricare olio o grasso fino all'altezza delle tacche di livello minimo o massimo, stampate sul retro della vasca.

6.7 SCARICO DELLA VASCA

L'utente dovrà preoccuparsi che esista un apposito serbatoio per la raccolta dell'olio di scarico. Montare il tubo di scarico con innesto a baionetta conformemente al disegno. Azionare la leva per lo scarico dell'olio secondo il disegno.



7. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Far controllare da un tecnico specializzato, almeno due volte l'anno.
Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo ed uno straccio bagnato; i detersivi non devono contenere nessuna sostanza corrosiva o abrasiva, poiché sono dannose per le superfici in acciaio.
Dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto, mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

3. TECHNICAL DATA TABLE - FRYERS

MODEL	BURNERS No. x kW	CAPACITY TUB L	TOTAL POWER kW	TOTAL GAS CONSUMPTION		DIAMETER OF NOZZLES IN HUNDREDTHS OF A MILLIMETRE	
				LPG G30 – G31 kg/h	METHANE G20 m³/h	LPG G30 – G31 28/30 mbar	METHANE G20 20 mbar
60/30 FRG	2 x 3,4	8	6.8	0,528	0,720	95L	140L
60/60 FRG	4 x 3,4	8+8	13.6	1,056	1,440	95L	140L
NOZZLE FOR PILOT BURNERS						30	51

3.1 GAS CHARACTERISTICS

The data relative to power and consumption refer to the following types of gas:

TYPE OF GAS	NET HEAT VALUE	PRESSURE SUPPLY	
	(NHV)	mbar	mm water
G20 (methane gas) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

When installing the appliances, the gas supply pressures must be those given above in order to have maximum burner efficiency.

Pressures mbar: 1 millibar = 1 mbar = 10 mm (water column millimetres)
Power: 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 APPLIANCE INSTALLATION

- Remove the appliance from its packaging and position it (always) under a suction hood.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable material, place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200 mm between the appliance and the wall.
- The appliance gas system and the characteristics of the room in which the appliance is installed must comply with current laws.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Standard UNI-CIG 8723, Ministerial circular no. 68 dated 25/11/69 and variations.
- Accident prevention laws.
- Always install a cut-off cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m^3/h of air for each kW of installed power.

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the combustion products and must comply with the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see the Technical Data Tables) and are not for connecting to a natural discharge duct for combustion products.
These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.
In the absence of these, it is admissible to have an air aspirator connected to a safe flue pipe or directly to the outdoors.
If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required, see Table 1, plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check there are no gas leaks on pipe joints using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form. Never use bare flames to check for leaks.
When the appliance is ready to use, check that there are no gas leaks, by checking on the gauge, if used (for a period of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

5. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

N.B.: the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damage caused by incorrect installation, bad maintenance, tampering, improper use and failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - FRYER

The appliance is tested and set for working with gas according to the characteristics table affixed in proximity to the appliance's gas inlet.
In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

- The conversion must be carried out by qualified personnel
- The nozzles for LPG are supplied with the appliance in a nylon bag
- Changing the burner nozzle (Fig. 1):
  open the compartment doors (20), change the nozzles (30) according to the type of gas (see the TECHNICAL DATA table).
- Changing the pilot burner nozzle:
  remove the panel (20), unscrew the pilot burner nut and change the nozzle (19) according to the type of gas (see the TECHNICAL DATA table).
- Adjusting the burners, checking supply pressures and working order:
  once the nozzles have been changed, check that the gas pressure, both in the valve output and input, is as given in the TECHNICAL DATA table. To do this, remove the screws on the valve's (1) pressure tap (11), insert a rubber pipe connected to a gauge and check pressure. If the inlet supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.
- Adjusting the pilot burner:
  this burner needs no adjusting. If you find it does need adjusting, act on the PILOT screw of the safety valve (1), see fig. 2
- Regulating the minimum flame – burner:
  The valve has a on/off function so needs no adjusting.

5.2 CHANGING SPARE PARTS

- Thermostatic cock (6):
  remove the control panel (1), unscrew the entrance (9) and exit (10) joint connections. Unscrew the small pilot pipe fitting (11) and the thermocouple (12). Unscrew the screws (13) fixing the valve to the support. Unscrew the thermostat bulb (31) from the bowl (14).
  Replace the valve and put everything back in place. Check that the thermostat bulb of the valve (31) in inserted in the special protection tube.
- Safety thermostat (8
  drain the oil from the bowl, unscrew the nut (16), extract the thermostat bulb (8) and change the thermostat. Put everything back in place. Check that the safety thermostat bulb is inserted in the protection tube.
- Thermocouple (12):
  unscrew the thermocouple (12) from the valve (6) and from the pilot (17) and then change it.
- Ignition plug (18):
  Unscrew the plug securing nut (19) on the pilot and change the plug.
- Piezoelectric lighter (20)
  remove the ignition plug connection cable, unscrew the nut attaching the piezoelectric lighter to the control panel and replace it.
- Changing the pilot (27):
  Unscrew the two burner securing screws on the bowl, unscrew the nut (28) securing the nozzle holder (29). Change the burner and then put everything back in place.

N.B.: After any replacement or repair, check that the parts work properly and adjust them as needed. Check for leaks from the gas pipe fittings with a soapy water solution – never use a bare flame.

6. USER INSTRUCTIONS

6.1 LIGHTING THE FRYER BURNERS

Lighting the pilot flame:
Make certain that the thermostatic safety valve knob is in the CLOSED position (✷ symbol). Press the ✷ push button right down and holding it pressed, press the piezoelectric lighter push button at the same time. The pilot flame lights automatically.
Check the flame is lit through the holes (21) on the appliance panel.
Keep the valve push button (24) pressed for 10-15 seconds in order to heat the thermocouple and then let it go.
Repeat this operation if the burner goes out.

Lighting the burners and adjusting the temperature:
Once the pilot flame is lit, turn the thermostatic safety valve (6) knob (22) into the position minimum 1 to maximum 8 (the other numbers represent the intermediate temperatures). The burners light automatically and once the temperature is reached you set with the knob, the thermostatic valve turns the burners off, lighting them again when the temperature drops.

6.2 APPROXIMATE TEMPERATURE OF THE VALVE KNOB

Pos. 1 = 100°C	Pos. 2 = 110°C	Pos. 3 = 125°C
Pos. 4 = 135°C	Pos. 5 = 145°C	Pos. 6 = 160°C
Pos. 7 = 170°C	Pos. 8 = 180°C	

Tolerance ± 10%

6.3 TURNING THE FRYER BURNERS OFF

Turn the knob round to the ✷ position. The burners will go out, leaving only the pilot flame alight.

6.4 TURNING THE FRYER OFF COMPLETELY

Press the ● push button right down (23) and then let it go. This stops gas reaching the burners and the pilot burner. This button will stay down automatically for 1 minute after which it returns to its initial

position. Only now can the fryer be turned on again, repeating the steps from the beginning.

6.5 SAFETY THERMOSTAT

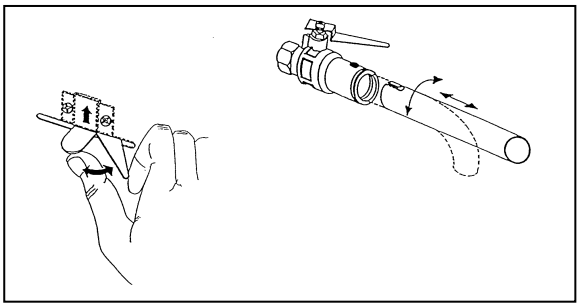
Besides the thermostatic safety valve (1), the appliance also features a safety thermostat (8) situated inside the control panel and will work if the thermostatic valve fails to turn the burners out when the oil reaches maximum temperature.
If the safety thermostat intervene, find the reason immediately and change the part that is not working if necessary. Press the red push button on the safety thermostat to light the burners again.

6.6 OIL LOAD

Check that the bowl drainage tap is closed. Fill up with oil or fat until you reach the minimum or maximum notch printed on the back of the bowl.

6.7 EMPTYING THE BOWL

The user must make sure that there is a specific tank for collecting the drained water. Mount the drain pipe with bayonet joint, conforming to the drawing. Operate the lever to drain the water as shown in the drawing.



7. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

Have it checked by a specialised technician at least twice a year.
Clean the steel parts with water, detergent and a wet cloth. The detergent used must not contain any corrosive or abrasive substance as it can damage the steel surfaces.
After washing, rinse with clean water and dry with a dry cloth.
If the appliance is going to be out of use for a long period of time, rub all steel parts briskly with a cloth soaked in Vaseline oil, leaving a protective layer. Also aerate the premises periodically.
Any contact with ferrous materials, both continuous and occasional, must be avoided at all costs as such materials can corrode. This means that ladles, spatulas, spoons, etc., must be in stainless steel.
For the same reason, avoid cleaning the stainless steel parts with steel wool, brushes or scrapers made of ordinary steel. Stainless steel wool can be used, rubbing it in the direction of the grain.

3. TABELLE TECHNSICHE DATEN - FRITTEUSEN

MODELL	BRENNER Nr.x kW	KAPAZITÄT BECKEN L	GESAMT-LEISTUNG kW	GESAMT-GASVERBRAUCH			DURCHMESSER DÜSEN IN HUNDERSTEL MILLIMETER		
				FLÜSSIG-GAS G30 kg/h	ERDGAS H G20 m³/h	ERDGAS L G25 m³/h	FLÜSSIG-GAS G30 50 mbar	ERDGAS H G20 20 mbar	ERDGAS L G25 20 mbar
60/30 FRG	2	8	6,8	0,528	0,720	0,837	80L	140L	155L
60/60 FRG	4	8+8	13,6	1,056	1,440	1,674	80L	140L	155L
DÜSE FÜR ZÜNDBRENNER							30	51	51

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG	DRUCK VERSORGUNG	
	(PCI)	mbar	mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kWm³/h	20	200
G25 L (Erdgas L)	8,12 kWm³/h	20	200
G30 (Flüssigas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Installationsphase der Geräte ist es notwendig, daß der Druck der Gasversorgung den o.g. Werten entspricht, um die Höchstleistung der Brenner zu erzielen.

Druck mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm Wassersäule (Millimeter Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION DES GERÄTES

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.
- Der Geräteanschluss muss mit steifen Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
- Wird das Gerät an der Wand in Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage, sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Normen der Unfallverhütung.
- Immer einen Sperrhahn zwischen jedem Gerät und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreichend ist. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE TYP "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.
Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.
Falls nicht vorhanden, kann ein Luftabzug, der an einem funktionstüchtigen Kamin angeschlossen ist oder der direkt nach aussen führt, verwendet werden.
Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Abzug darf nicht unter den Anforderungen derTabelle 1 liegen und muss die notwendige Luft für das Wohlbefinden der Bediener einbeziehen.

4.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offener Flamme nach Gasleckstellen suchen.
Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am eventuell vorhandenen Zähler (für 30 Minuten) prüfen, ob Gas durchfließt.

5. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften und der Sicherheit für Gasanlagen zurückzuführen sind.

5.1 UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – FRITTEUSE

Das Gerät wird laut den Angaben auf der Tabelle Merkmale am Gaseintritt des Gerätes für den Betrieb getestet und ausgelegt.
Für den Betrieb mit anderen Gasarten ist folgendes zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen
- Die Düsen für Flüssiggas werden in einem Nylonbeutel mitgeliefert.
- Austausch Brennerdüse (Abb. 1):
  die Bedienblende (20) abnehmen und die Düsen (30) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Austausch Zündbrennerdüse:
  die Bedienblende (20) abnehmen, die Mutter des Zündbrenners ausschrauben und die Düse (19) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Einstellung der Brenner, Überprüfung des Versorgungsdrucks und Betrieb:
  Den Austausch der Düsen durchführen und sicherstellen, dass der Gasdruck sowohl am Eingang als auch am Ausgang des Ventils mit den Angaben der Tabelle der TECHNISCHEN DATEN übereinstimmt. Dazu die Schrauben am Druckanschluss (11) des Ventils (1) entfernen, einen Gummischlauch mit einem Manometer einführen und den Druck überprüfen. Sollte der Versorgungsdruck am Eintritt nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.
- Einstellung des Zündbrenners:
  Der Zündbrenner benötigt keinerlei Einstellung. Sollte doch eine Einstellung notwendig sein, die Schraube PILOT des Sicherheitsventils (1) betätigen, siehe Abb. 2.
- Einstellung des Kleinbrandes des Brenners:
  Das Ventil funktioniert durch Ein- und Ausschalten und benötigt daher keinerlei Einstellung.

5.2 AUSTAUSCH ERSATZTEILE

- Thermostatventil (6):
- die Bedienblende (1) abnehmen und die Anschlussleitungen am Ein- (9) und Ausgang (10) ausschrauben. Den Anschluß (11) des Zündbrennerschlauchs und das Thermoelement (12) ausschrauben. Die Befestigungsschrauben (13) des Ventils vom Halter ausschrauben. Die Kugel des Thermostats (31) aus dem Becken (14) ziehen.
- Das Ventil austauschen und alles wieder mintieren, darauf achten, dass die Kugel des Thermostats (31) sich in ihrem Schutzrohr befindet.
- Sicherheitsthermostat (8):
- das Öl aus dem Becken entfernen, die Stopfbüchse (16) ausschrauben, die Thermostatkugel (8) herausziehen und das Thermostat austauschen. Alles wieder montieren, prüfen, ob die Sicherheits-Thermostatkugel sich in ihrem Schutzrohr befindet.
- Thermoelement (12):
- das Thermoelement (12) vom Ventil (6) und vom Zündbrenner (17) losschrauben und austauschen.
- Zündkerze (18):
- die Befestigungsmutter (19) der Zündkerze vom Zündbrenner losschrauben und die Zündkerze austauschen.
- Piezozünder (20):
- das Anschlusskabel der Zündkerze herausziehen, die Befestigungmutter des Piezozünders von der Bedienblende abschrauben und den Piezozünder austauschen.
- Austausch Zündbrenner (27):
- die beiden Befestigungsschrauben des Brenners vom Becken ausschrauben und die Befestigungmutter (28) der Düsenhalterung (29) losschrauben. Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren

Hinweis: Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der ausgetauschten Teile prüfen und diese einstellen.
Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benützen.

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

6.1 EINSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Zündbrenner einschalten:
Sicherstellen, dass sich der Drehschalter des Thermostat-Sicherheitsventils in der Stellung GESCHLOSSEN ✷ befindet . Den Druckknopf ✷ ganz eindrücken und gleichzeitig die Taste des Piezozünder drücken. Der Zündbrenner zündet automatisch.
Die Zündung kann durch den Schlitz (21) auf der Bedienblende des Geräts geprüft werden.
Den Druckknopf (24) des Ventils für 10-15 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement zu erwärmen, dann loslassen.
Sollte der Zündbrenner erlöschen, den Vorgang wiederholen.

Einschalten der Brenner und Temperatureinstellung:
Nach dem Einschalten des Zündbrenners den Drehschalter (22) des Thermostat-Sicherheitsventils (6) auf eine der Positionen zwischen Minimum 1 und Maximum 8 stellen (die anderen Zahlen geben die dazwischenliegenden Temperaturen an). Die Brenner zünden automatisch und werden nach dem Erreichen der mit dem Drehschalter vorgegebenen Temperatur durch das Thermostatventil ausgeschaltet. Bei Absinken der Temperatur werden die Brenner erneut durch das Ventil eingeschaltet.

6.2 TEMPERATURANGABEN AUF DEM VENTIL-DREHSCHALTER

Pos. 1 = 100°C	Pos. 2 = 110°C	Pos. 3 = 125°C
Pos. 4 = 135°C	Pos.5 = 145°C	Pos. 6 = 160°C
Pos. 7 = 170°C	Pos. 8 = 180°C	

Toleranz ± 10%

6.3 AUSSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Den Drehschalter auf ✷ stellen. Die Brenner erlöschen und es brennt nur der Zündbrenner weiter.

6.4 KOMPLETTES AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE

Den Druckknopf ● (23) ganz eindrücken und dann loslassen. Durch diesen Vorgang wird die Gaszufuhr zu den Brennern und zum Zündbrenner abgestellt. Der Druckknopf bleibt automatisch für 1 Minute in gedrückter Stellung und kehrt dann in die Ausgangsposition zurück. Erst jetzt kann die Fritteuse, wenn notwendig, durch Wiederholung der obengenannten Schritte wieder in Betrieb genommen werden.

6.5 SICHERHEITSTHERMOSTAT

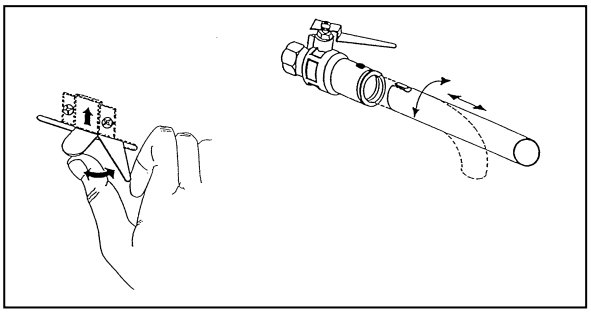
Neben dem Thermostat-Sicherheitsventil (1) verfügt das Gerät auch noch über ein Sicherheitsthermostat (8). Dieses befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende und wird aktiviert, wenn die Brenner bei Erreichen der Höchsttemperatur des Öls nicht durch das Thermostat-Sicherheitsventil ausgeschaltet werden.
Nach jeder Aktivierung des Sicherheitsthermostats ist unverzüglich die Ursache ausfindig zu machen und nötigenfalls das defekte Teil auszutauschen. Um die Brenner erneut einzuschalten, muss zuerst der rote Druckknopf auf dem Sicherheitsthermostat gedrückt werden.

6.6 BEFÜLLEN DES BECKENS MIT ÖL

Überprüfen, ob der Abflusshahn des Beckens geschlossen ist. Das Becken bis zur Höhe der auf der Rückseite des Beckens eingestanzten Mindest- oder Höchstmarkierungen mit Öl oder Fett füllen.

6.7 BECKEN ENTLEEREN

Der Bediener hat für die Bereitstellung eines Sammelbehälters für das abfließende Öl zu sorgen. Den Abflussschlauch mit Bajonettverschluss laut Abbildung montieren. Den Hebel für den Ölabfluss laut Abbildung betätigen.



7. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät mindestens zweimal jährlich von einem Fachmann prüfen lassen.
Alle Stahlteile mit Wasser, Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen reinigen; die Reinigungsmittel dürfen keine korrosiven oder scheuernden Stoffe enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen würden.
Nach der Reinigung reichlich mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen trocknen.
Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Edelstahl mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
Zur Vorbeugung einer Korrosion ist ein andauernder oder auch nur vorübergehender Kontakt mit eisenhaltigem Material unbedingt zu vermeiden, damit keine Oxidation entsteht. Aus diesem Grund müssen Schöpflöffel, Schaber, Esslöffel usw. ausschließlich aus Edelstahl sein.
Für die Reinigung des Geräts dürfen aus dem zuvor genannten Grund weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

3. FICHE TECHNIQUE - FRITEUSES

MODÈLE	BRÛLEURS	CAPACITÉ CUVE	PUISSANCE TOTALE	CONSOMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
				GPL G30 – G31 kg/h	MÉTHANE G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	MÉTHANE G20 20 mbar
	N° x kW	l	kW				
60/30 FRG	2 x 3,4	8	6,8	0,528	0,720	95 l	140 l
60/60 FRG	4 x 3,4	8+8	13,6	1,056	1,440	95 l	140 l
INJECTEUR POUR VEILLEUSE BRÛLEURS						30	51

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES DIFFÉRENTS GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants :

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF.	PRESSION DE ALIMENTATION	
	(PCI)	mbar	(mm.c.)
G20 (gaz méthane) CH_4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8,12 kW m³/h	25	250

Lors de l'installation des appareils, la pression des gaz d'alimentation doit correspondre aux valeurs prescrites ci-dessus pour pouvoir bénéficier du rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar : 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance : 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR AGRÉÉ

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Déballer l'appareil et le placer toujours sous une hotte aspirante.
- Le raccordement de l'appareil doit toujours être effectué avec des tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- Si l'appareil est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, interposer un matériau isolant résistant à la chaleur entre l'appareil et le mur, ou bien laisser un espace libre de 200 mm entre l'appareil et le mur.
- Le réseau de gaz en amont de l'appareil et les caractéristiques des locaux où l'appareil est installé doivent être conformes aux normes en vigueur.

4.2 DISPOSITIONS LÉGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

- Normes UNI-CIG 8723, circulaire M.I. n° 68 du 25/11/69 et modifications.
- Normes pour la prévention des accidents.
- Monter toujours un robinet d'interception entre les appareils et le tuyau de raccordement au gaz.
- Vérifier que les locaux soient suffisamment aérés pendant le fonctionnement de l'appareil, en sachant que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux équipés pour l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation en vigueur. Nos appareils sont classés comme appareils à gaz de type "A" (voir Fiches Techniques) n'étant pas conçus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.
Les fumées doivent s'évacuer par des hottes spéciales, ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée efficace ou bien directement à l'extérieur.
Le cas échéant, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air relié à un conduit de cheminée efficace ou bien directement à l'extérieur.
Autrement, il est également possible d'utiliser un aspirateur d'air, raccordé directement à l'extérieur, de portée non inférieure à la porté prescrite, voir Tableau 1, en ajoutant une augmentation pour le renouvellement d'air nécessaire pour assurer le bien-être des opérateurs.

4.4 CONTRÔLE PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz au niveau des points de jonction des tuyaux, en utilisant une solution d'eau savonneuse : en cas de fuite de gaz, des bulles se formeront. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler l'éventuelle présence de fuite de gaz.
Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz, en vérifiant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

5. MAINTENANCE

La qualité et la précision apportées à la fabrication des appareils réduisent au minimum la maintenance nécessaire. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les équipements par un personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B. le constructeur décline toute responsabilité pour les préjudices directs ou indirects dus à une installation défectueuse, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue, à une utilisation incorrecte et au non-respect des normes contre les accidents, et des normes sur la prévention incendies et la sécurité des installations au gaz.

5.1 ADAPTATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ – FRITEUSE

L'appareil est testé et réglé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette signalétique située près de l'arrivée de gaz de l'appareil.
Pour un fonctionnement avec des gaz différents, procéder comme suit :

- La conversion doit être effectuée par un technicien spécialisé.
- Les injecteurs pour GPL sont fournis avec l'appareil et se trouvent dans un sachet en nylon
- Remplacement de l'injecteur brûleur (fig. 1) :
  enlever le bandeau de commande (20) et remplacer les injecteurs (30) en fonction du type de gaz choisi (voir tableau CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES).
- Remplacement de l'injecteur brûleur veilleuse :
  enlever le bandeau de commande (20), dévisser l'écrou du brûleur pilote et remplacer l'injecteur (19) en fonction du type de gaz choisi (voir tableau CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES).
- Réglage des brûleurs, contrôle de la pression d'alimentation et du fonctionnement :
  après avoir remplacé les injecteurs, vérifier que la pression du gaz, en entrée et en sortie de la vanne, soit la pression reportée sur le tableau CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. Pour cela, ôter les vis présentes sur la prise de débit (11) de la vanne (1), introduire un tuyau en caoutchouc muni d'un manomètre et contrôler la pression. Si la pression d'entrée est différente de la pression indiquée, en rechercher la cause et l'adapter à la pression prescrite.
- Réglage du brûleur veilleuse :
  le brûleur veilleuse ne nécessite d'aucun réglage. Mais au cas où un réglage s'avérerait nécessaire, intervenir sur la vis VEILLEUSE de la vanne de sécurité (1), voir fig. 2.
- Réglage du minimum – brûleur :
  grâce à la fonction allumé/éteint, la vanne ne nécessite d'aucun réglage.

5.2 REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES

- Vanne thermostatique (6) :
  enlever le bandeau de commande (1), dévisser les raccords d'entrée (9) et de sortie (10). Dévisser le raccord (11) petit tuyau veilleuse et le thermocouple (12). Dévisser les vis (13) qui fixent la vanne au support. Extraire le bulbe du thermostat (31) de la cuve (14).
  Remplacer la vanne et remonter le tout en contrôlant que le bulbe du thermostat de la vanne (31) soit inséré dans son petit tube de protection.
- Thermostat de sécurité (8) :
  vider l'huile de la cuve, dévisser le presse-étoupe (16), extraire le bulbe du thermostat (8), remplacer le thermostat. Remonter le tout en contrôlant que le bulbe du thermostat de sécurité soit inséré dans son petit tube de protection.
- Thermocouple (12) :
  dévisser le thermocouple (12) de la vanne (6) et de la veilleuse (17) puis le remplacer.
- Bougie d'allumage (18) :
  dévisser l'écrou qui fixe la bougie (19) à la veilleuse et remplacer la bougie.
- Dispositif piézo-électrique (20) :
  extraire le câble de raccordement bougie, dévisser l'écrou qui fixe le dispositif piézo-électrique au bandeau de commande et le remplacer.
- Remplacement du brûleur (27) :
  dévisser les deux vis fixant le brûleur à la cuve, dévisser l'écrou (28) de fixation du support d'injecteur (29). Remplacer le brûleur et remonter le tout.

N.B. Après tout remplacement ou réparation, contrôler que le fonctionnement de chaque élément remplacé soit correct ,puis en vérifier la mise au point.
Contrôler l'étanchéité des raccords de gaz au moyen d'une solution d'eau savonneuse, ne jamais utiliser de flamme libre.

6. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

6.1 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE

Allumage flamme veilleuse :
Contrôler que la manette de la vanne de sécurité thermostatique soit sur la position "FERMÉ" (symbole ✷). Appuyer à fond sur le bouton ✷ et tout en le maintenant enfoncé, pousser en même temps sur le bouton du dispositif piézo-électrique. La flamme veilleuse s'allumera automatiquement.
Vérifier l'allumage à travers l'orifice (21) présent sur le bandeau de commande de l' appareil.
Maintenir le bouton (24) de la vanne enfoncé pendant 10-15 secondes afin de permettre au thermocouple de chauffer, puis le relâcher.
Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

Allumage des brûleurs et réglage de la température :
Après avoir allumé la flamme pilote, tourner la manette (22) de la vanne thermostatique (6) de sécurité de la position minimum 1 à la position maximum 8 (les autres chiffres indiquent les températures intermédiaires). Les brûleurs s'allument automatiquement et une fois que la température sélectionnée avec le bouton de commande est atteinte, la vanne thermostatique éteint les brûleurs ; elle les rallumera lorsque la température se sera abaissée.

6.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES DE LA MANETTE DE LA VANNE

Pos. 1 = 100° C	Pos. 2 = 110° C	Pos. 3 = 125° C
Pos. 4 = 135° C	Pos. 5 = 145° C	Pos. 6 = 160° C
Pos. 7 = 170° C	Pos. 8 = 180° C	

Tolérance ± 10%

6.3 EXTINCTION DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE

Tourner la manette jusqu'à la position ✷. Les brûleurs s'éteindront et seule la flamme pilote restera allumée.

6.4 EXTINCTION COMPLÈTE DE LA FRITEUSE

Appuyer à fond sur le bouton ● (23), puis le relâcher. Cette opération interrompt le passage du gaz vers les brûleurs et vers le brûleur pilote. Le bouton restera enfoncé automatiquement pendant 1 minute, puis retournera sur sa position de départ. Seulement à partir de ce moment, la friteuse pourra être remise en marche, en répétant les opérations depuis le début si nécessaire.

6.5 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

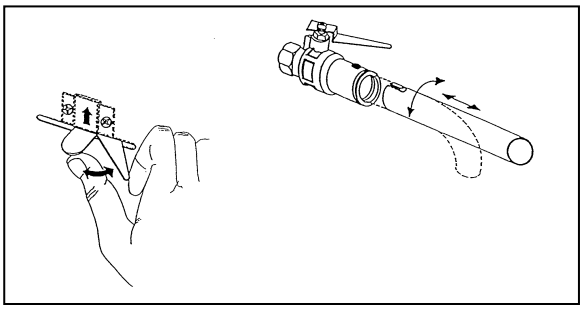
En plus de la vanne de sécurité thermostatique (1), l'appareil dispose également d'un thermostat de sécurité (8) situé à l'intérieur du bandeau de commande, qui intervient lorsque la vanne de sécurité thermostatique éteint les brûleurs, c'est-à-dire lorsque l'huile atteint la température maximale.
Si le thermostat de sécurité se déclenche, en rechercher immédiatement la cause et, si nécessaire, remplacer la pièce défectueuse. Pour rallumer les brûleurs, pousser d'abord le bouton rouge situé sur le thermostat de sécurité.

6.6 REMPLISSAGE DE LA CUVE

Vérifier que le robinet de vidange de la cuve soit fermé. Remplir la cuve d'huile ou de graisse jusqu'aux encoches indiquant le niveau minimum ou maximum, visibles sur l'arrière de la cuve.

6.7 VIDANGE DE LA CUVE

L'utilisateur doit se munir d'un récipient pour récupérer l'huile de vidange de la friteuse. Monter le tuyau de vidange avec un raccord à baïonnette, comme indiqué sur le schéma. Porter la manette de vidange de l'huile sur la position indiquée sur le schéma.



7. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an par un technicien spécialisé.
Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau, un produit détergent et un chiffon humide ; les produits détergents ne doivent contenir aucune substance corrosive ou abrasive car celles-ci pourraient endommager les surfaces en acier.
Après le lavage, rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appliquer énergiquement une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d'un chiffon doux de façon à étendre un léger voile protecteur sur toutes les surfaces en acier ; ne pas oublier d'aérer régulièrement les locaux.
Éviter absolument tout contact, continuel ou accidentel, de l'acier avec des matériaux ferreux pour éviter un début de corrosion. Les ustensiles de cuisine, spatules, cuillères et autres devront être en acier inoxydable.
Pour la même raison, éviter de nettoyer l'acier inox avec des éponges, des brosses ou des racloirs en acier ordinaire. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en la passant dans le sens du satinage.

3. TABLA DATOS TÉCNICOS **– FREIDORAS**

MODELO	QUEMADORES N° x kW	CAPACI-DAD CUBA L	POTENCIA TOTAL kW	CONSUMO TOTAL GAS		DIÁMETRO BOQUILLAS EN CENTÉSIMAS DE MILÍMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 28/30 mbar	METANO G20 20 mbar
60/30 FRG	2 x 3,4	8	6,8	0,528	0,720	95L	140L
60/60 FRG	4 x 3,4	8+8	13,6	1,056	1,440	95L	140L
BOQUILLA PARA PILOTO QUEMADORES						30	51

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORIFICO INF.	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar: 1 milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)
Potencia: 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato del embalaje y colocarlo siempre debajo de una campana de aspiración.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar entre el mismo y la pared una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Normas de prevención de accidentes.
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión, que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos están considerados como aparatos de gas del tipo "A" no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión (ver Tablas de Datos Técnicos).
Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.
En su ausencia se admite el uso de un aspirador de aire conectado a una chimenea de eficiencia segura o directamente al exterior.
A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma. No utilizar nunca llamas para realizar esta operación.
Con el aparato listo para el uso, controlar que no haya fugas de gas controlando que el contador, si presente, no señale ningún paso o consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

5. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a la esmerada construcción de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

NOTA: el constructor rehúsa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - FRG

El aparato ha sido ensayado y predispuesto para funcionar con gas, según cuanto indicado en la tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas.
Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- La transformación debe ser efectuada por personal cualificado
- Las boquillas para GPL están incluidas en el suministro y vienen en una bolsa de nailon
- Sustitución boquilla quemador (fig.1):
  quitar el panel (20) y cambiar las boquillas (30) según el tipo de gas (ver tabla DATOS TÉCNICOS).
- Sustitución boquilla quemador piloto:
  quitar el panel (20), desenroscar la tuerca del quemador piloto y cambiar la boquilla (19) según el tipo de gas (ver tabla DATOS TÉCNICOS).
- Regulación de los quemadores, comprobación de las presiones de alimentación y funcionamiento:
  efectuado el cambio de las boquillas, comprobar que las presiones del gas, tanto en entrada como en salida de la válvula, sean las indicadas en la tabla DATOS TÉCNICOS. Para esto se deben quitar los tornillos situados en la toma de presión (11) de la válvula (1), introducir un tubo de goma conectado a un manómetro y leer la presión. Si la presión de alimentación en entrada resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.
- Regulación quemador piloto:
  el quemador no precisa ninguna regulación. Si fuese necesario efectuar un ajuste, maniobrar el tornillo PILOT de la válvula de seguridad (1), ver fig. 2.
- Regulación del mínimo – quemador:
  la válvula tiene un funcionamiento de encendido/apagado, por lo que no precisa ajustes.

5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO

- Válvula termostática (6):
  quitar el panel (1), desenroscar los empalmes de conexión entrada (9) y salida (10). Desenroscar el empalme (11) tubito piloto y el termopar (12). Desenroscar los tornillos (13) de fijación de la válvula al soporte. Sacar el bulbo del termostato (31) de la cuba (14).
  Sustituir la válvula y volver a montarlo todo controlando que el bulbo del termostato de la válvula (31) esté colocado en el tubo de protección correspondiente.
- Termostato de seguridad (8):
  vaciar el aceite de la cuba, desenroscar el prensaestopas (16), quitar el bulbo del termostato (8) y cambiar el termostato. Volver a montarlo todo controlando que el bulbo del termostato de seguridad esté colocado en el tubo de protección correspondiente.
- Termopar (12):
  desenroscar el termopar (12) de la válvula (6) y del piloto (17), luego cambiarlo.
- Bujía de encendido (18):
  desenroscar la tuerca de fijación de la bujía (19) al piloto y cambiar la bujía.
- Encendedor piezoeléctrico (20):
  desconectar el cable de conexión de la bujía, desenroscar la tuerca de fijación del piezoeléctrico al panel y cambiarlo.
- Sustitución quemador (27):
  desenroscar los dos tornillos que fijan el quemador a la cuba, desenroscar la tuerca (28) de fijación del porta-boquilla (29). Cambiar el quemador y montarlo todo de nuevo.

NOTA: Después de cada sustitución o reparación, comprobar que sea correcto el funcionamiento de los órganos sustituidos y ponerlos a punto.
Comprobar las estanqueidades en los empalmes del gas utilizando agua jabonosa, sin utilizar nunca llamas libres.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

6.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES FREIDORA

Encendido llama piloto:
Comprobar que el mando de la válvula de seguridad termostática esté en la posición CERRADO (símbolo ✷). Apretar a fondo el botón ✷ y manteniéndolo apretado, pulsar contemporáneamente el botón del encendedor piezoeléctrico. La llama piloto se enciende automáticamente.
Comprobar el encendido por la ranura (21) en el panel del aparato.
Mantener pulsado el botón (24) de la válvula por 10-15 segundos a fin de permitir el calentamiento del termopar, luego soltarlo.
Si el piloto se apaga repetir la operación.

Encendido de los quemadores y regulación de la temperatura:
Después de encender la llama piloto, girar el mando (22) de la válvula de seguridad termostática (6) en la posición entre mínimo 1 y máximo 8 (los otros números indican las temperaturas intermedias). Los quemadores se encienden automáticamente y una vez alcanzada la temperatura configurada con el mando, la válvula termostática apaga los quemadores y vuelve a encenderlos cuando la temperatura baja.

6.2 TEMPERATURAS INDICATIVAS DEL MANDO DE LA VÁLVULA

Pos. 1 = 100°C	Pos. 2 = 110°C	Pos. 3 = 125°C
Pos. 4 = 135°C	Pos. 5 = 145°C	Pos. 6 = 160°C

Pos. 7 = 170°C Pos. 8 = 180°C

Tolerancia ± 10%

6.3 APAGADO QUEMADORES FREIDORA

Girar el mando hasta la posición ✷. Los quemadores se apagan y queda encendida sólo la llama piloto.

6.4 APAGADO TOTAL DE LA FREIDORA

Apretar a fondo el botón ⬬ (23), luego soltarlo. Con esta operación se corta el paso del gas para los quemadores y el quemador piloto. El botón queda automáticamente apretado por 1 minuto, luego vuelve a la posición inicial. Sólo ahora se puede poner en función la freidora , de ser necesario repitiendo las operaciones desde el comienzo.

6.5 TERMOSTATO DE SEGURIDAD

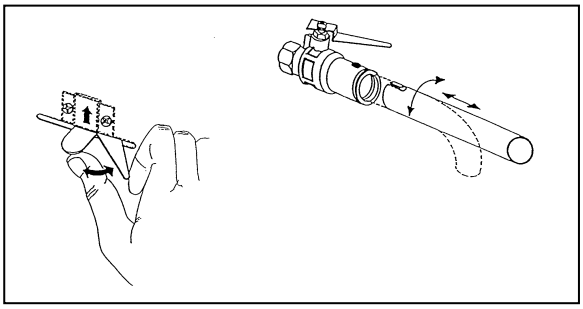
Además de la válvula termostática de seguridad (1), el aparato dispone también de un termostato de seguridad (8) situado dentro del panel, que interviene si la válvula de seguridad termostática no apaga los quemadores cuando el aceite ha alcanzado la temperatura máxima.
Si interviene el termostato de seguridad, averiguar enseguida la causa y, de ser necesario, cambiar la pieza estropeada. Para encender de nuevo los quemadores es preciso primero apretar el botón rojo situado en el termostato de seguridad.

6.6 CARGA ACEITE

Comprobar que el grifo de descarga de la cuba esté cerrado. Cargar el aceite o la grasa hasta la altura de las marcas de nivel mínimo o máximo, impresas en la parte trasera de la cuba.

6.7 VACIADO DE LA CUBA

El usuario deberá ocuparse de que exista un depósito específico para recoger el aceite de descarga. Montar el tubo de descarga con cierre de bayoneta según el dibujo. Accionar la palanca para la descarga del aceite según el dibujo.



7. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Encargar un control a un técnico especializado por lo menos dos veces al año.
Las partes de acero se deben limpiar con agua, detergente y un trapo mojado; los detergentes no deben contener ninguna sustancia corrosiva ni abrasiva, ya que son perjudiciales para las superficies de acero.
Tras el lavado aclarar con agua limpia y secar con un paño seco.
Si no se va a utilizar el aparato por mucho tiempo, pasar vigorosamente un paño empapado en aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero, a fin de dejar una capa protectora; ventilar además periódicamente los ambientes.
Evitar terminantemente el contacto continuo o casual con material ferroso a fin de no provocar inicios de corrosión. Los cucharones, las paletas, las cucharas, etc., deben ser por tanto de acero inoxidable.
Por el mismo motivo hay que evitar también limpiar el acero inoxidable con lana, cepillos o rascadores de acero común. Eventualmente se puede utilizar lana de acero inoxidable pasándola en la dirección del satinado.

8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS – INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

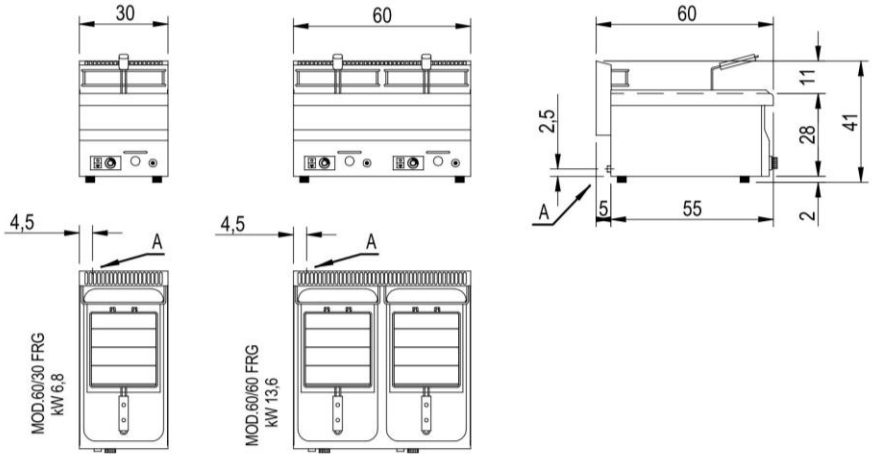
MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLAN
INSTALLATION DIAGRAM

MOD. 60/30 FRG
MOD. 60/60 FRG

CODICE
255.322.00

DATA 23-03-1999



BRUCIATORI _ BRULEURS
BRENNER _ BURNERS

3,4 kW

A = Attacco gas 1/2 "G conica
Arrivee gaz 1/2 "G
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999
Gas inlet 1/2 "G
Pour FranceDenemark
Arrivee gaz 1/2 "G ISO 228-1
} ISO 7-1

Tipo di apparecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

AT	II	2H3B/P
DK	II	2H3B/P
FR	II	2E+3+
IE	II	2H3+
NL	II	2L3B/P
SE	II	2H3B/P
BE	II	2E+3+
ES	II	2H3+
GB	II	2H3+
IT	II	2H3+
NO	I	3B/P
CH	II	2H3B/P
CH	II	2H3+
DE	II	2ELL3B/P
FI	II	2H3B/P
GR	I	3+
LU	II	2E3B/P
PT	II	2H3+

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 17-09-1998

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E` DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA` PERTANTO NON PUO` ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

9. DATI DI TARGA - TECHNICAL DATA – TECHNISCHE DATEN – DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)

DATI DI TARGA - DONNEES TECHNIQUES

FRIGGITRICI A GAS SERIE "6"

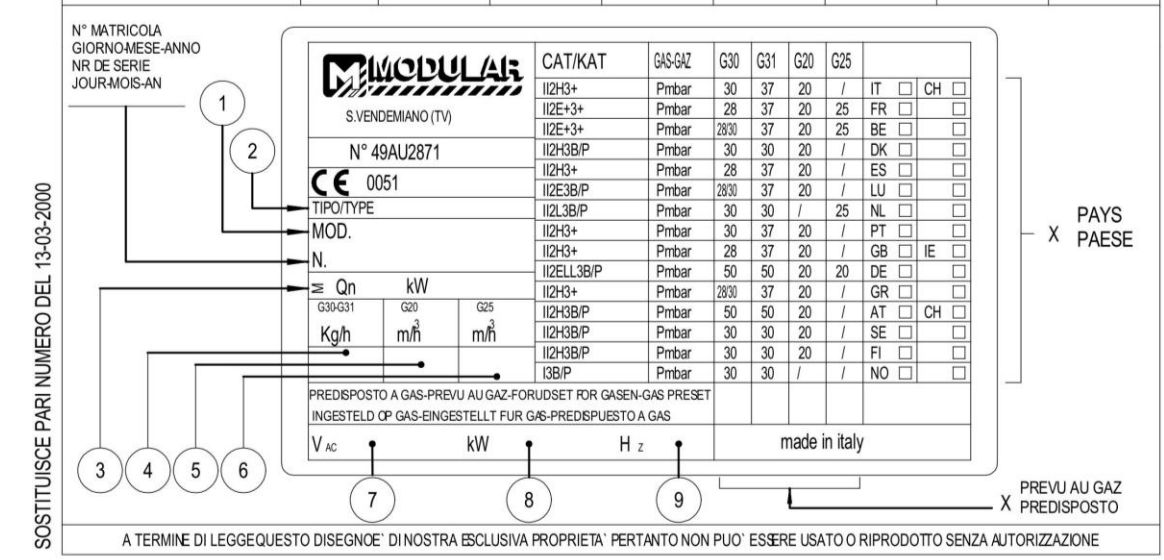
MARCHIATURA MARQUAGE "AFNOR" N° 49AU2871

CE

CODICE 254.452.00

DATA 29-03-04 N°FOGLIO 1/1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	≅ Qn kW	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	V AC	kW	Hz
60/30 FRG	A	6,8	0,528	0,720	0,838			
60/60 FRG	A	13,6	1,056	1,440	1,676			



A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

10. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG - EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG - DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE MOD. 60/30 FRG UND 60/60 FRG - ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG - TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES MOD. 60/30 FRG E 60/60 FRG

FIG. 1

Mod. 60/30 FRG
Mod. 60/60 FRG

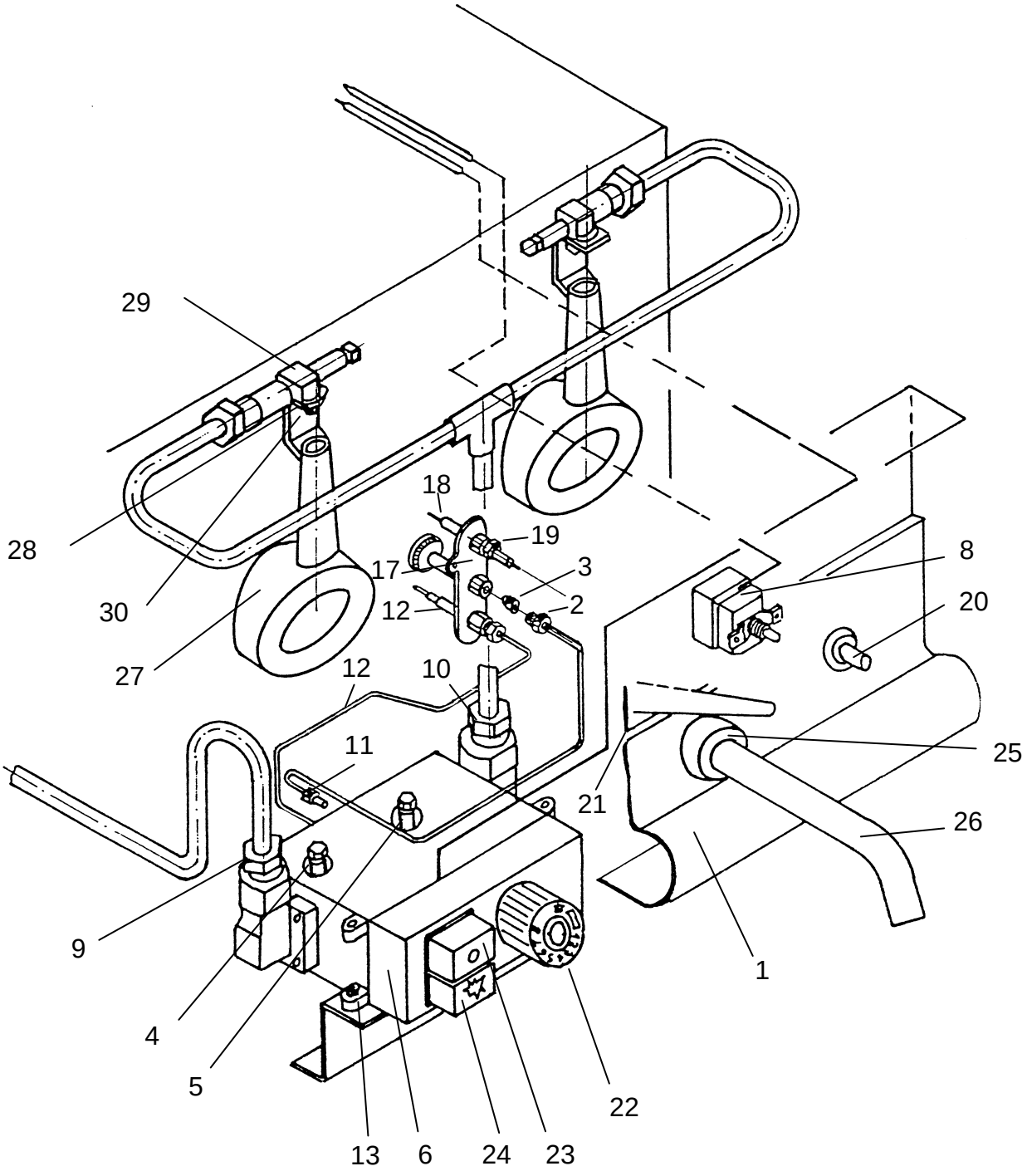
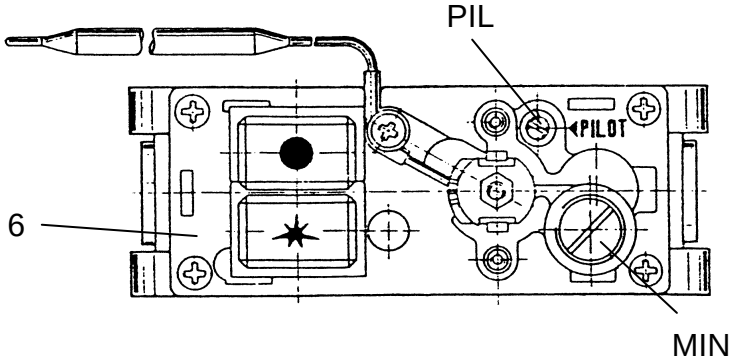


FIG. 2



11. CERTIFICATO "CE" N° 49AU2871

Certificat
Certificate

CE 0049

(Directive 90/396/CEE Appareils à gaz)
(Gas appliances directive 90/396/EEC)

Numéro : 49AU2871 (rév. 1)

AFNOR CERTIFICATION, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
AFNOR CERTIFICATION, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- **Fabriqué par :** / *Manufactured by* — **MODULAR SpA**, **Via Palù, 93**, **I-31020 SAN VENDEMIANO (TV)**
- **Marque commerciale et modèle(s) :** / *Trade mark and model(s) :* — **MODULAR**, **60/30 FRG**, **60/60 FRG**
- **Genre de l'appareil :** / *Kind of the appliance :* — **FRITEUSE** / *FRYER*
- **Désignation du type :** / *Type designation:* — **60/60 FRG**

Pays de destination / *Destination countries*	Pressions (mbar) / *Pressures (mbar)*	Catégories / *Categories*
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
IT-PT-ES-GB-IE-GR-CH	20;30	II2H3+
DK-SE-FI	20;30	II2H3B/P
AT-CH	20;50	II2H3B/P
DE	20;50	II2ELL3B/P
LU	20;50	II2E3B/P
NL	25;30	II2L3B/P
NO	30	I3B/P

est conforme aux exigences essentielles de la directive « Appareils à gaz » 90/396/CEE (29/06/1990)
is in conformity with essential requirements of « Gas appliances » directive 90/396/EEC (29/06/1990).

AFNOR CERTIFICATION
Le Directeur Exécutif

Jacques BESLIN

cofrac

Paris le : 10 septembre 2002

Rév. 1 : 49AU2871 du 99/06/04

AFNOR CERTIFICATION
Groupe AFNOR

AFNOR CERTIFICATION
11 avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex - France
Tél. : +33 (0)1 41 62 76 80 - Fax : +33 (0)1 49 17 91 91
certification@afnor.fr
www.afnor.fr - www.marque-nf.com